Oster®

MODEL/MODÈLE
MODELO **CKSTDF1111**

INSTRUCTION MANUAL

DEEP FRYER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

FRITEUSE

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILIZER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ARTEFACTO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRITADEIRA

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

1. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against risk of fire, electric shock, and personal injury do not immerse Control Panel assembly, Power Strip, cord or plugs in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when Deep Fryer is used by or near children. Children should not use this appliance.
4. Unplug from outlet when not in use, before attaching or removing parts and before cleaning. Allow to cool completely before attaching or removing parts, and before cleaning appliance.
5. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Authorised Appliance Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. This appliance should only be used on a hard, flat level, heat resistant surface.
7. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injury.
9. **DO NOT** use outdoors.
10. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop, or touch hot surfaces including the stove.
11. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving a fryer containing hot oil. Always use oven mitts or hot pads.
13. Always attach power strip with cord to appliance first, then plug the power cord into the wall socket. To disconnect, turn control to OFF and allow hot oil to cool before removing, then remove the power cord from the wall socket.
14. **DO NOT** use appliance for other than intended use.
15. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place.
16. Periodically check for looseness of screws in feet. Use a Phillips head screwdriver to tighten feet. **CAUTION:** Over tightening can result in stripping of screws or cracking of feet.
17. Never leave appliance unattended when in use.
18. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

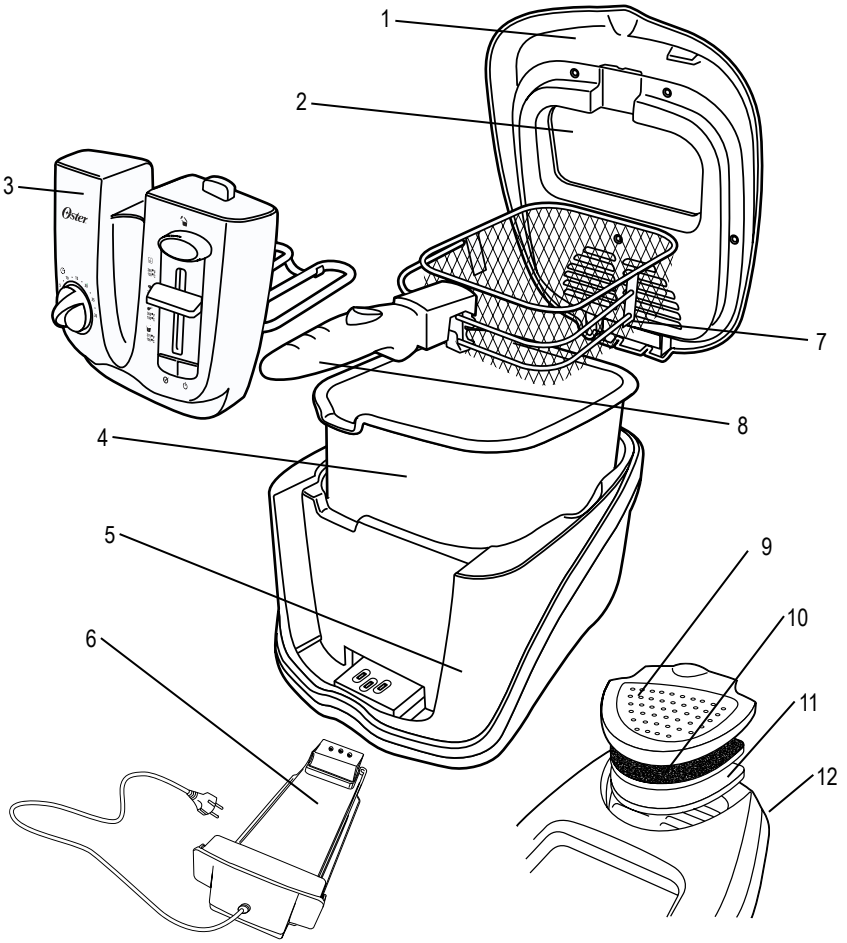
This Deep Fryer is equipped with an exclusive Power Cord System, which includes a bottom power strip with cord designed to separate from the unit when a certain amount of force is applied (See details on the "DESCRIPTION OF THE APPLIANCE" section for identification).

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. WARNING: Do not use an extension cord.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Lid
2. View Window
3. Control Panel
4. Oil Reservoir
5. Housing
6. Power Strip (with power cord)
7. Frying Basket
8. Folding Handle
9. Filter Cover
10. Charcoal Odor Filter
11. White Grease Filter
12. Condensation trap

PREPARING YOUR DEEP FRYER FOR USE

Prior to first use, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure the fryer is unplugged. Wash the Frying Basket and removable Oil Reservoir in hot soapy water. Gently wipe the Cool Zone Heating Element with a damp cloth. Dry all parts thoroughly. See CARE AND CLEANING section.

When reassembling the unit, insert the lid vertically to ensure that the metal wire is securely inserted into the metal bracket on the base.

CAUTION: Do not immerse cord, plug, Power Strip or Control Panel assembly in water.

TIPS FOR DEEP FRYING

- Fill the unit with oil between the maximum and minimum capacity lines only.
- Do not over fill the basket. To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in "soggy" food. Food should be submerged completely in the oil.
- Be sure that all ice crystals are removed from the food and food is completely dry. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- For best results, defrost frozen foods for 20 minutes prior to frying.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.
- Prepackaged frozen, cooked chicken, may cook faster than uncooked food.
- For even cooking, shake basket half way through cooking cycle.

USING YOUR DEEP FRYER

NOTE: Never turn on the fryer with an empty Oil Reservoir. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

1. Please make sure that the power strip is inserted on the bottom of the fryer before positioning the oil pot and control panel correctly. Also refer to pt.13 of "CARE AND CLEANING" section.
2. Open Lid by pressing the Open Lid button.
3. Remove Frying Basket by pulling basket handle up (lock in the horizontal position) and out of the deep fryer.
4. Make sure the Oil Reservoir is seated in place. Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between “MIN” and “MAX” marks inside reservoir. **DO NOT OVER OR UNDER FILL.**
5. Replace Frying Basket and close Lid. Slide the lock tab on the handle to lower basket into oil.
6. Make sure that the fryer is OFF, then insert plug into the outlet.
7. To turn the fryer on, slide the Temperature Control Lever to desired cooking temperature.
8. Turn Timer Control Knob to ON position. The Power Indicator Light will illuminate.
9. The Ready Indicator Light will illuminate when the set temperature is reached. Raise the Frying Basket by lifting the handle (to the horizontal position) and drain excess grease. Press the Open Lid button and then remove the Frying Basket and place on a paper towel.
10. Place food inside Frying Basket. Do not fry too many pieces at one time. Overloading will lower the oil temperature, causing food to absorb too much oil and cook improperly. For best results with frozen foods, reduce the quantity of food.

    NOTE: Do not add water or wet foods to hot oil. Even small amounts of water may cause splattering. Remove any excess ice crystals on frozen foods before placing in Frying Basket.
11. Replace Frying Basket and then close the Lid. Slide the lock tab on the basket handle to release and lower the Frying Basket into the oil.

    CAUTION: Always close the Lid before immersing food in oil. Do not immerse or drain food with the lid removed or open.
12. Turn Timer Control Knob to desired time. For cooking times, see chart on page 9, or use the recommended times in your recipe.

13. After time is up, a bell will sound. The fryer will switch OFF and begin to cool. Raise basket handle (lock in the horizontal position) to lift food out of the oil. To remove excess grease and retain crispiness, let food drain at least 10-20 seconds before removing. Open Lid, then remove the Frying Basket by the handle and pour contents onto a plate covered with several layers of paper towels to absorb excess grease before serving.

    NOTE: If frying more than one batch of food, be sure to turn Timer Control Knob back to ON position, wait for Ready Indicator Light to illuminate, and follow steps 10-13 as described above.

14. When finished cooking, make sure the fryer is in the OFF position.

    WARNING: ALWAYS TURN TIMER CONTROL SWITCH TO OFF THEN DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET.

CARE AND CLEANING

WARNING: Always turn Timer Control Knob to OFF then disconnect plug from wall outlet BEFORE disconnecting Power Cord.

CAUTION:

- Do not immerse the Power Cord in water or any other liquids.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic end of the Power Cord.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts. **NOTE:** Make sure the fryer has cooled completely before cleaning.

1. Turn unit OFF.
2. Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
3. Remove the Lid. (See Figure 1)
4. Open the Filter Cover and remove the Filters.
5. Remove Frying Basket.
6. Lift Control Panel up from the front of the fryer.

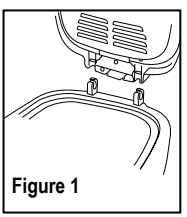


Figure 1

7. When unit has cooled completely carefully lift the Oil Reservoir straight up and out by holding the rim of the Oil Reservoir. If you plan to reuse the oil, reference TIPS FOR OIL USE AND STORAGE on page 8.
   WARNING: Do not remove Oil Reservoir until the unit has cooled completely and is unplugged.
8. Remove Power Strip from the back of the fryer. (See Figure 2)
9. Remove Condensation Trap from the rear of the Deep Fryer Housing.
   NOTE: This trap will collect any water that has been condensed on the inside of the Lid when the Lid is opened after frying. Remember to empty and clean the Condensation Trap after each use. To clean simply rinse with warm water and dry.

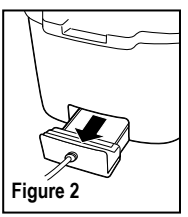


Figure 2

10. The Lid, Filter Cover, Frying Basket, Oil Reservoir, Condensation Trap and Housing are all dishwasher safe. Dry all parts thoroughly after cleaning.

11. The Power Cord, Control Panel and Power Strip should never be immersed in water or other liquids. Gently clean the outer surface of the Control Panel with a damp cloth containing mild soap solution or plain water.
12. Ensure that both the Lid and Oil Reservoir are completely dry after washing and before use.
13. Assemble the Fryer
    - Insert the Power Strip
    - Insert the Oil Reservoir
    - Insert the Control Panel Assembly
    - Insert the Condensation Trap
    - Replace Frying Basket
    - Replace Filters and Filter Cover
    - Insert and close Lid

REPLACING AND CLEANING FILTERS

NOTE: Replace Filters every 3 months or after every 12 uses.

1. Open the Filter Cover and remove filters.
2. White Grease Filter may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
3. Charcoal Odor Filters are not meant to be washed. It is recommended to replace every 3 months or after every 12 uses.
4. Place the Filter Cover in the dishwasher. Dry thoroughly after cleaning.
5. Place clean White Grease Filter in first, followed by the Charcoal Odor Filter. Then replace the Filter Cover.

FRYING TIME AND TEMPERATURE

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

Preheat time is 7-10 minutes for fryer to reach desired temperature (Ready Indicator Light will cycle On/Off during frying as temperature fluctuates due to food load).

FOOD	TEMP. SETTING	TIME (MINUTES)
Chicken Strips	190°C	5-8
Chicken Pieces, Bone-In	180°C	15-20
Fish, Battered, Fresh	170°C	8-10
French Fries, Frozen	190°C	3-5
Fritters	190°C	2-4
Onion Rings	190°C	3-5
Shrimp, Breaded	190°C	2-4

NOTE: Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than above time.

TIPS FOR OIL USE AND STORAGE

NOTE: Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grape seed oil (canola oil). These oils are safe for using in your deep fryer as they have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it greatly impacts the flavor.

- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water and burnt food particles break down the oil's smoke point.
- Replace oil if you notice:
  - Excessive smoking at normal temperatures
  - Strong oil discoloration
  - A rancid smell
  - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oils' surface before the temperature reaches 190°C, your oil will no longer deep fry effectively.

- When frying foods with strong flavor and/or aroma like fish or chicken, use the oil only once.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, this should never be done. This process of chilling oil then bringing the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.
- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Check the oil before using for color, smell, or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Fryer not operating	Control Panel assembly not seated properly	Reinstall Control Panel assembly
	Power Strip not installed correctly	Reinstall Power Strip
	Not turned ON	Turn Timer Control Knob to ON
	Not plugged in	Insert Power Cord into fryer socket, then insert plug into outlet
	Overheat reset button has been triggered.	Press to reset the overheat button on the rear wall of the control panel.
	Outlet not energized	Check fuses or circuit breaker
Oil spills over	Oil Reservoir over filled	Remove excess oil (when cool) (Fill between “MIN” and “MAX” marking.)
	Too much water in food	Dry food with paper towels
	Food batches too large	Use less food in basket
Food greasy or not crisp	Food batches too large	Use less food in basket
	Oil temperatures too low	Increase oil temperature
	Using wrong type of oil	Use good vegetable oil (See TIPS FOR OIL USE)
Unpleasant smell	Oil not fresh	Replace oil
Lid does not open	Lid not assembled properly	Insert lid vertically ensuring metal wire is securely inserted into the metal bracket on the base of the unit

CONSUMER AFFAIRS

Holmes Products (Europe) Ltd.
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England

Fax: +44 (0)20 8947 8272

Email: enquiriesEurope@jardencs.com

UK - Free phone Customer Service Helpline – 0800 052 3615

RECIPES

APPLE FRITTERS

3 cups all-purpose flour
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon salt
1 cup sugar
1 egg, lightly beaten
4 tablespoons cooking oil
1 teaspoon vanilla extract
Juice of 1 orange (⅓ cup)
1 cup chopped apple

Preheat oil to 190°C. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Add teaspoon of combined mixture to raised frying basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry for about 2 minutes until crisp and brown. Remove basket from oil and drain. Open Lid and place on a plate covered with paper towel to absorb the excess oil. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

BEER BATTER FOR FISH OR CHICKEN

2 eggs (separated)
1 tablespoon oil or butter
1 teaspoon salt
¼ teaspoon ground black pepper
1⅓ cup all-purpose flour
¾ cup flat beer

Preheat oil to 190°C. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the flour and beer to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. Place fish in raised fryer basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry for 3 minutes or until golden brown. Fry chicken 5 - 8 minutes until brown and fully cooked. Remove basket from oil and drain. Open Lid and place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil.

DEEP FRIED CHICKEN

1½ cup all-purpose flour
1 teaspoon seasoned salt
1 fryer chicken (1.1 Kg), cut up
¼ teaspoon salt
1¼ cup milk

Preheat oil to 190°C. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour mixture, then milk, then flour again. Place chicken in raised fryer basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry for 20 minutes or until golden brown and done. Remove basket from oil and drain. Open Lid and place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil.

CHICKEN KIEV

4 whole boneless, skinless chicken breasts
1 tablespoon chopped onion
1 tablespoon chopped parsley
1½ teaspoon salt
1 stick butter or margarine
½ cup flour
1 egg, beaten
1 cup fine, dry bread crumbs

Preheat oil to 190°C. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to 6 mm thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in frying basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry for 5 minutes or until brown. Open Lid and test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done. Remove basket from oil and drain. Place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil.

QUICK DOUGHNUTS

Refrigerated can of biscuits
½ cup sugar

Preheat oil to 190°C. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. Place into raised frying basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry for 2 minutes turning once. Remove basket from oil and drain. Open Lid and place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil. Coat doughnut in mixture of cinnamon and sugar. Serve warm.

HAM CROQUETTES

3 tablespoons shortening
1 teaspoon salt
2 cups finely chopped cooked ham
2 tablespoons minced parsley
2 tablespoons lemon juice
⅓ cup flour
1 cup milk
1 tablespoon minced onion
2 eggs
⅓ cup fine dry bread crumbs, unseasoned

In a saucepan, melt shortening; blend in flour and salt. Add milk, stirring. Cook over low heat, stirring constantly, until thickened. Add ham, onion and parsley; spread in a greased shallow pan and chill thoroughly. Whisk together eggs and lemon juice. Form chilled ham mixture into 8 logs; dip each into egg mixture, then coat with crumbs.

Heat deep fat to 185°C; fry croquettes for about 5 minutes each, or until golden brown. Drain on paper towels.

EUROPE GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) has the right to change these terms.

Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repairor alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorised dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes:

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER.

1. **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
2. Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles, n'immergez jamais l'ensemble du tableau de commande, le cordon ou les fiches dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Redoublez de vigilance si la friteuse est utilisée en présence d'enfants. Cette friteuse ne devrait pas être employée par des enfants.
4. Débranchez l'appareil entre utilisations, avant le montage ou le démontage de toute pièce et avant son nettoyage. Attendez qu'il soit froid pour monter ou démonter toute pièce et pour le nettoyer.
5. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé, ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement ou s'il a subi quelque dommage que ce soit. Apportez l'appareil au au Centre de Réparation autorisé le plus proche pour le faire réparer, examiner ou pour un réglage mécanique ou électrique.
6. Toujours utiliser sur une surface plane, dure et qui résiste à la chaleur
7. Assurez-vous toujours d'avoir assez d'espace au dessus et sur les côtés de l'appareil quand vous l'utilisez.
8. L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant peut causer des blessures.
9. **NE VOUS SERVEZ PAS** de cet appareil à l'extérieur.
10. Veillez à ce que le cordon ne pende pas (de la table ou du plan de travail) et ne touche pas une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Ne placez l'appareil ni sur, ni près d'un feu à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
12. Déplacez très prudemment toute friteuse qui contient de l'huile chaude. Utilisez toujours des gants de cuisinier ou des poignées isolantes.
13. Attachez toujours la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon dans la prise de courant alternatif. Pour le débrancher, réglez l'appareil sur «OFF» (arrêt) puis tirez la fiche hors de la prise de courant murale.
14. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
15. Assurez-vous que les poignées sont bien assemblées au panier et fixées en place.
16. Vérifiez de temps en temps que les vis des pieds sont bien serrées. Utilisez un tourne-à-vis Phillips pour serrer. **ATTENTION:** Ne serrez pas trop les vis pour éviter d'endommager les pieds.
17. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

18. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient encadrées ou supervisées par une personne responsable de leur sécurité. Il faut surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
19. Surveillez de près quand l'appareil est utilisé par ou près d'enfants ou de personnes à capacités réduites.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINE A L'USAGE DOMESTIQUE.

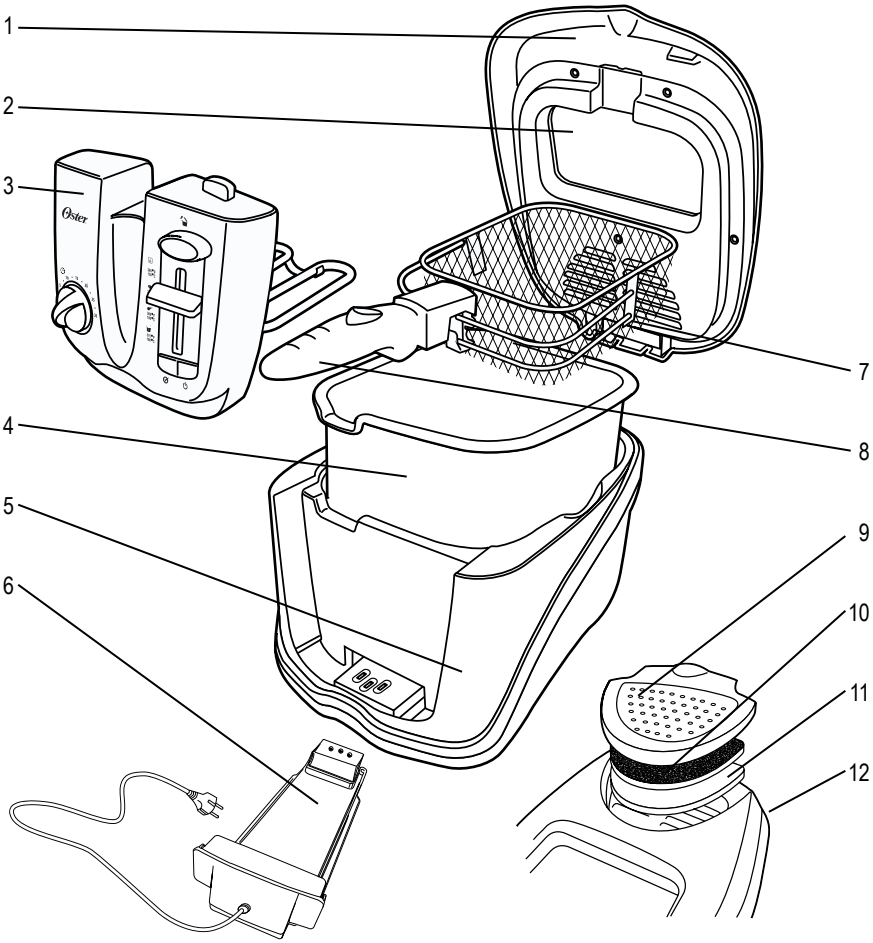
Cette friteuse est équipée d'un système de cordon d'alimentation exclusif qui comprend une barre multiprise avec fil conçue pour se séparer de l'appareil si une certaine force est appliquée (Voir détails dans la section « DESCRIPTION DE L'APPAREIL » pour l'identifier).

Le cordon électrique court fourni ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. **AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas de rallonge.

Ne renferme pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez pas de réparer cet appareil.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Couvercle
2. Hublot
3. Tableau de commande
4. Cuve extractible
5. Jupe
6. Bloc d'alimentation (avec cordon d'alimentation)
7. Panier à friture
8. Poignée pliante
9. Couvercle des filtres
10. Filtre anti-odeurs à charbon
11. Filtre à huile blanc
12. Collecteur de condensation

PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

Avant la toute première utilisation, enlevez les matériaux d'emballage intérieurs et extérieurs alors que la friteuse est débranchée. Lavez le panier à friture et le bac amovible à l'eau savonneuse chaude; passez un linge humide sur l'élément chauffant à zone froide. Séchez soigneusement les pièces. Voyez la section « SOINS ET ENTRETIEN ».

Quand vous remontez l'appareil, insérez le couvercle à la verticale pour garantir que le fil métallique est bien fixé dans le support métallique sur le socle.

ATTENTION: N'immergez ni le cordon, ni la fiche, ni le bloc d'alimentation, ni le tableau de commande dans l'eau.

CONSEILS PRATIQUES DE GRANDE FRITURE

- Ne remplissez pas le bac au-delà du repère « MAX » ou en deçà du repère « MIN ».
- Ne remplissez pas le panier de façon excessive. Pour obtenir de bons résultats, les aliments doivent baigner dans l'huile. Trop d'aliments d'un coup font brusquement baisser la température du bain d'huile et la friture devient pâteuse. Les aliments doivent être complètement submergés dans l'huile.
- Enlevez tous les cristaux de glace qui adhèrent et séchez les aliments le mieux possible. Un excès d'humidité ou de glace fait éclabousser ou déborder l'huile.
- Les aliments enrobés (panés, enrobés de pâte, etc.) se prêtent mieux à la grande friture. L'enrobage agit comme couche protectrice qui fait que les aliments sont moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.
- Décongelez de préférence les aliments congelés 20 minutes avant de les faire frire, vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats.
- Faites frire les aliments aux températures recommandées pour obtenir les résultats optimaux – ils doreront uniformément, sans brûler et seront croustillants
- Il est possible que le poulet cuit, congelé et vendu en paquets cuise plus vite que des morceaux crus.
- Pour obtenir une cuisson uniforme, secouez le panier au milieu de la cuisson.

MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE

REMARQUE: Ne faites jamais fonctionner la friteuse avec un bac vide. Posez-la toujours sur une surface plane qui résiste à la chaleur.

1. S'assurer que la barre multiprise est insérée au bas de la friteuse avant de mettre en place correctement la cuve à huile et le panneau de commande (Voir aussi No. 13 de la section « SOINS ET ENTRETIEN »
2. Ouvrez le couvercle en pressant sur son bouton Open Lid.
3. Enlevez le panier à friture en tirant sa poignée vers le haut (elle se bloque en position horizontale) puis en le sortant de la friteuse.
4. Assurez-vous que le bac est bien en place. Remplissez le bac d'huile de cuisson jusqu'à ce que le niveau se situe entre les repères « MIN » et « MAX ». **N'EMPLOYEZ NI PLUS NI MOINS D'HUILE.**
5. Replacez le panier dans la friteuse et fermez le couvercle. Glissez le bouton de blocage de la poignée pour abaisser le panier dans l'huile.
6. Assurez-vous que la friteuse est sur arrêt (OFF) et branchez le cordon dans une prise de courant.
7. Mettez la friteuse sous tension – glissez le levier de température à la température de cuisson désirée.
8. Réglez le bouton de la minuterie à « ON » (marche). Le voyant lumineux de mise sous tension s'allumera.
9. La lampe témoin s'allumera une fois la température choisie atteinte. Remontez le panier à friture en levant sa poignée (en position horizontale) et laissez-le égoutter. Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle, sortez le panier à friture et posez-le sur un essuie-tout.
10. Posez les aliments dans le panier. Ne remplissez pas le panier de façon excessive, car cela fait baisser la température du bain d'huile; les aliments absorbent alors trop d'huile et ne cuisent pas bien. Limitez la quantité pour obtenir les meilleurs résultats possible en présence d'aliments congelés.
    REMARQUE: Ne mettez ni eau ni aliments humides dans l'huile chaude. Même d'infimes quantités d'eau causent des éclaboussures. Enlevez en outre les cristaux de glace qui adhèrent aux aliments congelés avant de placer ceux-ci dans le panier à friture.
11. Replacez le panier dans la friteuse et fermez le couvercle. Glissez le bouton de blocage de la poignée pour débloquer la poignée et pouvoir abaisser le panier dans le bain d'huile.
    ATTENTION: Fermez le couvercle avant de plonger les aliments dans l'huile. N'immergez et n'égouttez qu'avec le couvercle fermé.
12. Réglez le bouton de la minuterie à la durée de cuisson voulue. Voyez le tableau TEMPS DE FRITURE ET TEMPÉRATURE en page 11, ou les suggestions de votre recette.

13. Un timbre signale la fin de la durée de cuisson, la friteuse s'éteint et commence à refroidir. Remontez la poignée du panier (bloquez-la en position horizontale) pour sortir la friture du bain d'huile. Laissez égoutter la friture dans le panier au moins 10 à 20 secondes afin qu'elle reste bien croustillante et pour enlever l'excédent d'huile. Ouvrez alors le couvercle, sortez le panier de la friteuse en le tenant par la poignée puis versez la friture dans une assiette couverte de plusieurs couches d'essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile avant le service.
REMARQUE: Pour faire plusieurs fritures d'affilée, n'oubliez pas de remettre la minuterie sur « ON » (marche) puis d'attendre que la lampe témoin s'allume. Suivez les instructions des paragraphes 10 à 13 ci-dessus.

14. Réglez la friteuse sur « OFF » (arrêt) quand tous les aliments sont cuits.
AVERTISSEMENT: POUR DÉBRANCHER LA FRITEUSE, RÉGLEZ TOUJOURS LA MINUTERIE SUR ARRÊT PUIS TIREZ LA FICHE DU CORDON HORS DE LA PRISE DE COURANT.

SOINS ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT: Mettez toujours le bouton de la minuterie sur « OFF » (arrêt) et débranchez la fiche de la prise de courant AVANT de déconnecter le cordon d'alimentation.

ATTENTION:

- N'immergez le cordon d'alimentation ni dans l'eau ni dans un autre liquide, quel qu'il soit.
- Ne mettez pas d'épingles ou d'autres objets pointus dans les trous de la douille aimantée du cordon d'alimentation.
- N'employez pas de paille de fer pour nettoyer les contacts aimantés.
REMARQUE: Ne nettoyez la friteuse que lorsqu'elle a refroidi.

1. Réglez la friteuse à l'arrêt (OFF).
2. Débranchez la friteuse et attendez qu'elle refroidisse complètement.
3. Enlevez le couvercle. (Figure 1)
4. Ouvrez le couvre-filtre et sortez les filtres.
5. Sortez le panier à friture.
6. Soulevez le tableau de commande du devant de la friteuse.
7. Quand la friteuse a totalement refroidi, levez le bac tout droit pour la sortir en la tenant par son rebord. Si vous avez l'intention de réutiliser l'huile, voyez les CONSEILS POUR L'UTILISATION ET LA CONSERVATION DE L'HUILE.
AVERTISSEMENT: Ne sortez le bac que lorsque la friteuse a totalement refroidi et que vous l'avez débranchée.
8. Retirez le bloc d'alimentation de l'arrière de la friteuse. (Figure 2)
9. Retirez le collecteur de condensation de l'arrière du boîtier.
REMARQUE: Le collecteur recueille l'eau qui se condense à l'intérieur du couvercle lorsque vous ouvrez celui-ci à la fin de la cuisson. Videz et nettoyez le collecteur de condensation après chaque utilisation. Il suffit de le rincer à l'eau chaude et de le sécher.

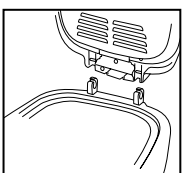


Figure 1

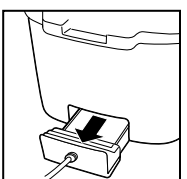


Figure 2

10. Le couvercle de la friteuse, le couvercle des filtres, le panier à friture, le bac, le collecteur de condensation ainsi que le boîtier sont lavables en machine. Séchez-les à fond après le lavage.

13. Le cordon d'alimentation, le tableau de commande et le bloc d'alimentation ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou tout autre liquide. Essuyez délicatement la surface extérieure du tableau de commande avec un chiffon imbibé d'eau claire ou savonneuse.

14. Assurez-vous que le couvercle ainsi que le bac sont absolument secs après leur lavage et avant de recommencer à les utiliser.

15. Assemblez la friteuse
    - Insérez le bloc d'alimentation
    - Insérez le bac
    - Replacez l'ensemble tableau de commande
    - Insérez le collecteur de condensation –
    - Replacez le panier à friture
    - Remettez les filtres et le couvre-filtre
    - Fixez le couvercle et fermez-le

REMPLACEMENT ET NETTOYAGE DES FILTRES

REMARQUE: Changez les filtres tous les 3 mois ou après 12 utilisations.

1. Ouvrez le couvercle des filtres puis sortez les filtres.
2. Le filtre à huile blanc peut être lavé à l'eau savonneuse chaude. Laissez-le sécher à l'air.
3. Le filtre anti-odeurs à charbon n'est pas lavable. Nous conseillons de le remplacer tous les 3 mois ou après 12 utilisations.
4. Lavez le couvercle des filtres au lave-vaisselle. Séchez-le soigneusement après lavage.
5. Placez d'abord un filtre à huile blanc propre puis le filtre anti-odeurs au charbon, puis le couvercle des filtres.

TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON

Les temps de cuisson du tableau sont fournis à titre indicatif – modifiez-les selon l'épaisseur ou la quantité des aliments et selon vos goûts.

Préchauffez la friteuse de 7 à 10 minutes pour porter le bain d'huile à la température appropriée. (Durant la friture, la lampe témoin de friteuse prêt à fonctionner s'allumera de façon intermittente en fonction des fluctuations de température causées par la quantité d'aliments).

ALIMENT	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON
Poulet, coupé en lanières	190°C	5 à 8 minutes
Poulet, morceaux avec os	180°C	15 à 20 minutes
Poisson frais, dans la pâte	170°C	8 à 10 minutes
Pommes frites, congelées	190°C	3 à 5 minutes
Beignets	190°C	2 à 4 minutes
Rondelles d'oignon	190°C	3 à 5 minutes
Crevettes panées	190°C	2 à 4 minutes

REMARQUE: Il est très possible que la cuisson du poulet congelé, cuit et préemballé soit plus rapide qu'indiqué au tableau ci-dessus.

CONSEILS PRATIQUES RELATIFS À L'HUILE

REMARQUE: Leur point de fumée étant bas, n'employez pas d'huiles assaisonnées ou parfumées : huile de noix, huile d'olive, jus de cuisson ou saindoux, par exemple. Utilisez plutôt de l'huile végétale mélangée, de l'huile de maïs pure, de l'huile de tournesol, de l'huile de soja, de l'huile de pépins de raisin ou de l'huile de colza (Canola). Vous pouvez utiliser ces huiles dans votre friteuse sans danger, car elles ont un point de fumée élevé. Évitez aussi l'huile d'arachide, elle altère trop le goût.

- Ne mélangez pas des huiles de différente nature pour la friture.
- Chaleur élevée, eau et particules calcinées d'aliments affectent le point de fumée de l'huile.
- Changez l'huile lorsque vous remarquez.
  - – une fumée excessive à des températures normales;
  - – que l'huile est très décolorée;
  - – une odeur de rance;
  - – une émulsion excessive autour des aliments qui cuisent.

- L'huile devient plus colorée à l'usage parce que les molécules d'huile et d'aliments brûlent à la chaleur haute/prolongée. Plus vous utilisez l'huile, plus elle coule lentement, car sa viscosité change en même temps que sa structure moléculaire. Si de la fumée apparaît à la surface de l'huile avant que la température ait atteint 190°C, l'huile ne cuit plus efficacement les aliments.
- Quand vous faites frire des aliments à saveur ou arôme prononcé – poisson ou poulet, par exemple – ne réutilisez pas l'huile.
- Filtrer l'huile avec un filtre à huile ou une passoire très fine peut la garder plus fraîche. Bien que réfrigérer l'huile entre utilisations peut prolonger la durée utile de l'huile, ce procédé est tout à fait déconseillé. Une huile réfrigérée puis portée à la température ambiante produit une quantité inacceptable d'éclaboussures durant le chauffage.
- Rangez l'huile de friture dans un récipient fermé, dans un lieu frais et obscur, pendant un maximum de trois mois. Avant de vous en servir, vérifiez sa couleur et son odeur et assurez-vous qu'elle ne s'émulsionne pas de façon excessive. Jetez-la si toute propriété est altérée.

DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	L'ensemble du tableau de commande est mal posé	Réinstallez convenablement l'ensemble du tableau
	Le bloc d'alimentation est mal inséré	Positionnez correctement le bloc d'alimentation
	La friteuse n'est pas réglée sur MARCHE (ON)	Réglez-la à MARCHE
	La friteuse n'est pas branchée	Insérez le cordon d'alimentation dans la douille de la friteuse et branchez la fiche dans la prise
	Le bouton de remise à zéro surchauffe a été mis en route	Appuyer pour remettre à zéro le bouton de surchauffe sur la paroi arrière du panneau de commandel
	La prise n'est pas alimentée	Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur
L'huile déborde	Il y a trop d'huile dans le bac	Videz l'excédent d'huile (après le refroidissement) (Remplir entre MIN et MAX)
	Les aliments contiennent trop	Séchez les aliments avec des essuie-tout
	Le panier est trop plein	Remplissez moins le panier

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Les aliments sont gras et pas croustillants	Le panier est trop plein	Remplissez moins le panier
	L'huile n'est pas assez chaude	Utilisez un bain d'huile plus chaude
	L'huile ne convient pas	Utilisez une bonne huile végétale (voyez « Conseils pour l'utilisation et la conservation de l'huile)
Odeur désagréable	L'huile n'est pas fraîche	Changez l'huile
Le couvercle ne s'ouvre pas	Le couvercle n'est pas monté correctement	Insérez le couvercle à la verticale pour garantir que le fil métallique est bien fixé dans le support métallique sur le socle

SERVICE AUX CONSOMMATEURS

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France

Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32

FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS
0 825 85 85 82

RECETTES

BEIGNETS AUX POMMES

750 mL de farine tout usage
10 mL de levure chimique
2 mL de sel
250 mL de sucre
1 oeuf, légèrement battu
60 mL d'huile de cuisson
5 mL d'extrait de vanille
Jus d'une orange (75 mL)
250 mL de pomme hachée

Préchauffez l'huile à 190°C. Mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre; réservez. Mélangez l'oeuf, l'huile et la vanille; mouillez-en les ingrédients secs et remuez bien. Ajoutez le jus et la pomme et mélangez bien. Déposez une cuillerée à café du mélange dans le panier remonté. Fermez le couvercle et abaissez le panier dans l'huile. Faites frire env. 2 minutes jusqu'à ce que les beignets soient croustillants et dorés. Remontez le panier et égouttez. Ouvrez le couvercle et videz les beignets dans une assiette recouverte d'essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile. Saupoudrez-les de sucre semoule ou de sucre granulé et de cannelle. Servez-les aussitôt.

PÂTE A LA BIERE POUR POISSON OU POULET

2 oeufs, séparés
15 mL d'huile ou de beurre
5 mL de sel
1 mL de poivre noir moulu
325 mL de farine tout usage
200 mL de bière plate

Préchauffez l'huile à 190°C. Battez les jaunes d'oeuf, l'huile (ou le beurre), le sel et le poivre. Ajoutez alternativement la bière et la farine. Malaxez bien la pâte et réfrigérez-la de 3 à 12 heures. Quand vous êtes prêt à utiliser le mélange, incorporez délicatement les 2 blancs montés en neige. Séchez le poisson ou les poitrines de poulet désossées. Passez les morceaux dans de la farine puis dans la pâte et placez-les dans le panier remonté. Fermez le couvercle et abaissez le panier dans le bain d'huile. Faites frire le poisson 3 minutes et les poitrines de poulet de 5 à 8 minutes – poisson ou poulet doivent être cuits à point et bien dorés. Remontez le panier et égouttez. Ouvrez le couvercle puis déposez la friture dans une assiette recouverte d'essuie-tout qui absorberont l'excédent d'huile.

POULET FRIT

375 mL de farine tout usage
5 mL de sel épicé
1 poulet à frire (1,2 kg environ), découpé
1 mL de sel
300 mL de lait

Préchauffez l'huile à 190°C. Assaisonnez la farine. Passez les morceaux de poulet dans la farine, dans le lait puis encore dans la farine. Placez le poulet dans le panier remonté. Fermez le couvercle et abaissez le panier dans le bain d'huile. Faites frire 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit au goût et doré. Remontez le panier et égouttez. Ouvrez le couvercle et déposez la friture dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

POULET A LA KIEV

4 poitrines de poulet entières, désossées
15 mL d'oignon haché
15 mL de persil haché
7 mL de sel
1 bâtonnet de beurre ou de margarine
125 mL de farine
1 oeuf, battu
250 mL de chapelure fine

Préchauffez l'huile à 190°C. Placez les poitrines de poulet entre deux feuilles de plastique et aplatissez-les au maillet de bois pour qu'elles n'aient que 6 mm d'épaisseur Enlevez le plastique. Mélangez l'oignon, le persil et le sel; saupoudrez-en le poulet Coupez le bâtonnet de beurre en 8 morceaux. Placez un morceau de beurre au bout de chaque poitrine assaisonnée et roulez celle-ci en débutant au bout où se trouve le beurre et en rentrant les côtés. Pressez et attachez avec un cure-dents pour sceller. Saupoudrez de farine, trempez dans l'oeuf battu puis roulez dans la chapelure. Réfrigérez-les au moins une heure. Posez-les dans le panier en une seule couche. Fermez le couvercle et abaissez le panier dans le bain d'huile. Faites frire 5 minutes ou jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés. Ouvrez le couvercle pour vérifier la cuisson : sortez un rouleau de l'huile – le poulet est cuit quand une fourchette le transperce aisément. Remontez le panier et égouttez la friture. Posez les rouleaux dans une assiette recouverte d'essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile.

BEIGNETS RAPIDES

Biscuits à la levure chimique réfrigérés
30 mL de cannelle en poudre
125 mL de sucre

Préchauffez l'huile à 190°C. Aplatissez chaque biscuit de la paume de la main. Du bout du doigt, faites un trou dans le biscuit pour lui donner la forme d'un beignet. Déposez les beignets dans le panier remonté. Fermez le couvercle et abaissez le panier dans le bain d'huile. Faites frire les beignets 2 minutes et tournez-les une fois. Remontez le panier et égouttez. Ouvrez le couvercle et déposez les beignets dans une assiette recouverte d'essuie-tout qui absorberont l'excédent d'huile. Enrobez les beignets de mélange de sucre et de cannelle. Servez-les tièdes.

CROQUETTES DE JAMBON

3 cuillerées à soupe de matière grasse
1 cuillérée à café de sel
2 tasses de jambon finement haché
2 cuillerées à soupe de persil haché
2 cuillerées à soupe de jus de citron
1/3 de tasse de farine
1 tasse de lait
1 cuillerée à soupe d'oignon haché
2 œufs
½ tasse de chapelure fine non assaisonnée

Dans une casserole, faire fondre la matière grasse et ajouter la farine et le sel.
Ajouter le lait et remuer Cuire à basse température en remuant constamment jusqu'à épaississement du mélange. Ajoutez le jambon, l'oignon et le persil, répartir dans une poêle peu profonde et bien laisser refroidir. Battre ensemble les œufs et le jus de citron. Faire 8 buches avec le mélange de jambon refroidi, les tremper dans l'œuf puis recouvrir de chapelure.

Faire chauffer la friture à 185° C, faire frire les 5 minutes environ chacune ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Éponger avec des serviettes en papier.

GARANTIE EUROPE

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:

- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen aparatos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

1. **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
2. A fin de evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja la unidad del panel de control, la sección eléctrica, los cables o los enchufes eléctricos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Se requiere una estricta supervisión cuando los niños utilicen la freidora o ésta se utilice cerca de los mismos. Los niños no deberían utilizar este aparato.
4. Desenchufe este aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de colocarle o quitarle piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe por completo antes de añadirle o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
5. **NO UTILICE** ningún aparato que tenga un cable o un enchufe dañado, o que funcione mal, se haya caído, o haya sufrido daños de otra manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación, o ajuste eléctrico o mecánico.
6. Este electrodoméstico debe usarse sólo en una superficie estable, plana y resistente al calor.
7. Cuando utilice este electrodoméstico, asegúrese de que haya un espacio libre suficiente en todos los lados para que el aire pueda circular.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones.
9. **NO LO UTILICE** en exteriores.
10. **NO PERMITA** que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo el horno.
11. **NO LO COLOQUE** cerca o sobre un quemador caliente, ya sea a gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe tener un cuidado extremo al trasladar una freidora que contiene aceite caliente. Utilice siempre guantes de cocina o algún tipo de protección contra el calor.
13. Conecte siempre primero el cable de alimentación eléctrica al aparato y luego a la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, ponga el control en OFF (apagado) y deje que el aceite se enfríe antes de retirar el cable de la freidora y luego desenchufe el cable de la pared.
14. **NO UTILICE** este aparato para fines distintos a los recomendados.
15. Compruebe que las asas estén bien montadas y fijas en la cesta.
16. Compruebe periódicamente si los tornillos de los pies se han aflojado. Utilice un destornillador de punta plana para apretarlos. PRECAUCIÓN: No los apriete demasiado para evitar dañar los tornillos o los pies.

17. No deje nunca el aparato desatendido mientras se esté usando.

18. Este aparato eléctrico no debe ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o carezcan de la experiencia y el conocimiento necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso del mismo. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el aparato eléctrico.

19. Se requiere una estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

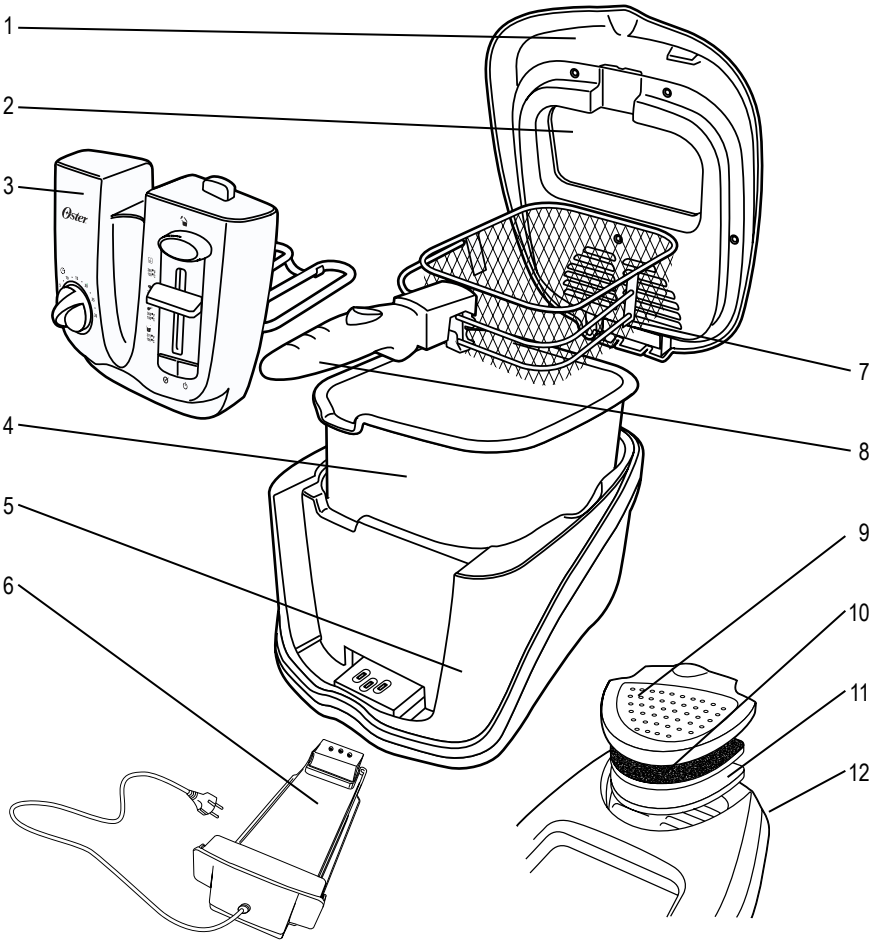
Esta freidora está equipada con un sistema de cable de alimentación exclusivo que incluye una sección eléctrica en la parte inferior y que tiene un cable diseñado para separarse de la unidad cuando se ejerce una fuerza determinada (consulte los detalles en la sección "DESCRIPCIÓN DEL APARATO" para identificarlo).

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos de los cables largos. **ADVERTENCIA:** No utilice un cable de extensión.

En el interior del aparato no hay ninguna pieza que el usuario pueda reparar. No intente reparar este producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Tapa
2. Ventana
3. Panel de control
4. Depósito de aceite
5. Carcasa
6. Sección eléctrica (con cable de alimentación)
7. Cesta de la freidora
8. Asa plegable
9. Tapa del filtro
10. Filtro de carbón antiolores
11. Filtro de grasa blanco
12. Colector de condensación

PREPARACIÓN DE LA FREIDORA PARA SU USO

Antes de usarla por primera vez, retire todos los materiales de embalaje del exterior y el interior de la freidora. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada. Lave la cesta de la freidora y el depósito de aceite extraíble en agua caliente con jabón. Frote bien el elemento calentador de la parte fría con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas. Consulte la sección MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.
Cuando vuelva a montar la unidad, introduzca verticalmente la tapa para asegurarse de que el alambre de metal quede bien introducido en la abrazadera de metal de la base.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cable, el enchufe, la sección eléctrica o la unidad del panel de control en agua.

CONSEJOS PARA FREÍR

- Llene la unidad con aceite, únicamente entre las líneas que marcan el máximo y el mínimo.
- No llene la cesta en exceso. Para conseguir los mejores resultados al freír, los alimentos deben estar rodeados de aceite. Un exceso de alimentos puede hacer que la temperatura del aceite se reduzca y que la comida quede "empapada". Los alimentos deben sumergirse siempre totalmente en el aceite.
- Asegúrese de que los alimentos no contengan cristales de hielo y que estén totalmente secos. Una presencia excesiva de agua e hielo pueden hacer que el aceite salte y/o se desborde.
- Los alimentos con algún tipo de cobertura (empanados, rebozados, etc.) son los más adecuados para freír, ya que la cobertura actúa como capa protectora y mantiene la comida jugosa por dentro y crujiente por fuera.
- Para obtener los mejores resultados, descongele los alimentos al menos 20 minutos antes de freírlos.
- Fría los alimentos a la temperatura adecuada para obtener los mejores resultados. De esta forma evitará que se quemen y obtendrá alimentos de color uniforme y crujientes.
- El pollo congelado preenvasado y cocinado puede cocinarse más rápidamente que los alimentos crudos.
- Para obtener una cocción uniforme, sacuda la cesta a mitad del proceso.

USO DE LA FREIDORA

NOTA: No encienda nunca la freidora con el depósito de aceite vacío. Utilice siempre la freidora sobre una superficie plana y resistente al calor.

1. Asegúrese de que la sección eléctrica esté introducida en la parte inferior de la freidora antes de colocar correctamente el recipiente del aceite y el panel de control. Consulte también la sección "MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA" después del punto 14.
2. Abra la tapa presionando el botón de apertura de ésta.
3. Para extraer la cesta de la freidora, tire hacia arriba de su asa (bloquéela en posición horizontal) y sáquela de la freidora.
4. Asegúrese de que el depósito de aceite esté en su sitio. Vierta aceite en el depósito de aceite hasta que el nivel quede entre las marcas "MIN" y "MAX" que hay dentro de éste. **NO LLENE EL DEPÓSITO EN EXCESO O DEMASIADO POCO.**
5. Vuelva a colocar la cesta de la freidora y cierre la tapa. Desplace la lengüeta de bloqueo del asa para bajar la cesta al aceite.
6. Asegúrese de que la freidora esté apagada y enchúfela a la toma de corriente.
7. Para encender la freidora, desplace la palanca de control de temperatura hasta la temperatura de cocción deseada.
8. Ponga el mando de control del temporizador en la posición ON (encendido). Se encenderá la luz indicadora de encendido.
9. La luz indicadora de de que la freidora está preparada se iluminará al alcanzar la temperatura indicada. Suba la cesta de la freidora elevando el asa (a la posición horizontal) y escurra el exceso de grasa. Pulse el botón de apertura de la tapa, saque la cesta de la freidora y colóquela sobre papel de cocina.
10. Coloque los alimentos dentro de la cesta de la freidora. No fría demasiadas piezas al mismo tiempo. Si la llena demasiado reducirá la temperatura del aceite, lo que hará que los alimentos absorban demasiado aceite y no se cocinen bien. Para obtener los mejores resultados con alimentos congelados, reduzca la cantidad que introduce en la freidora.

    NOTA: No introduzca agua o alimentos líquidos al aceite caliente. Incluso pequeñas cantidades de agua pueden hacer que el aceite salte. Elimine el exceso de cristales de hielo de los alimentos congelados antes de introducirlos en la cesta de la freidora.
11. Vuelva a colocar la cesta de la freidora y cierre la tapa. Desplace la lengüeta de bloqueo del asa de la cesta para soltarla y baje la cesta de la freidora al aceite.

    PRECAUCIÓN: Cierre siempre la tapa antes de sumergir los alimentos en el aceite. No sumerja o escurra los alimentos sin la tapa o con la tapa abierta.
12. Ponga el mando de control del temporizador en el tiempo que desee. Para los tiempos de cocción, consulte la tabla TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN

13. Cuando finalice el tiempo sonará una campana. La freidora se apagará y comenzará a enfriarse. Suba la cesta (bloquéela en posición horizontal) para sacar los alimentos del aceite. Para eliminar el exceso de grasa y obtener alimentos crujientes, deje que se escurran durante al menos 10-20 segundos. Abra la tapa, saque la cesta de la freidora por el asa y vierta el contenido en un plato con varias capas de papel de cocina para que absorban el exceso de grasa antes de servir.

    NOTA: Si va a freír varias tandas de alimentos, asegúrese de volver a poner el mando de control del temporizador en la posición de encendido, espere a que la luz de indicadora Ready (Listo) se encienda y siga los pasos 10-13 como se describe más arriba.

14. Cuando termine de cocinar, asegúrese de que la freidora esté en la posición OFF (apagada).

ADVERTENCIA: APAGUE SIEMPRE EL INTERRUPTOR DE CONTROL DEL TEMPORIZADOR Y DESPUÉS DESENCHUFE EL CABLE DE LA TOMA DE CORRIENTE DE LA PARED.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Ponga siempre el mando de control del temporizador en OFF (apagado) y luego desenchufe el cable de la toma de la pared ANTES de desconectar el cable de alimentación.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- No introduzca objetos afilados en los orificios del extremo magnético del cable de alimentación.
- No emplee estropajos de aluminio para limpiar los contactos magnéticos. NOTA: Asegúrese de que la freidora se ha enfriado completamente antes de limpiarla.

1. Apague la unidad.
2. Desenchufe la toma de corriente de la pared y deje que se enfríe por completo.
3. Quite la tapa. (Consulte la Figura 1)
4. Abra la tapa del filtro y saque los filtros.
5. Saque la cesta de la freidora.
6. Levante el panel de control de la parte frontal de la freidora.
7. Cuando la unidad se haya enfriado completamente, levante con cuidado el depósito de aceite hacia arriba sujetándolo por su borde. Si va reutilizar el aceite, consulte CONSEJOS PARA EL USO Y EL ALMACENAMIENTO DEL ACEITE en la página 8. **ADVERTENCIA:** No saque el depósito de aceite hasta que la unidad se haya enfriado por completo y esté desenchufada.
8. Retire la sección eléctrica de la parte posterior de la freidora. (Consulte la Figura 2).
9. Retire el colector de condensación de la parte trasera de la carcasa de la freidora.

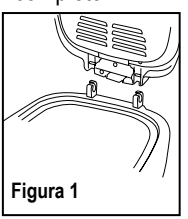


Figura 1

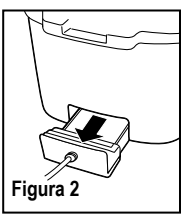


Figura 2

NOTA: Este colector recoge toda el agua que se haya condensado dentro de la tapa cuando se abre ésta después de freír. Recuerde vaciar y limpiar el colector de condensación después de cada uso. Para limpiarlo, enjuáguelo con agua caliente y séquelo.

10. La tapa, la cubierta del filtro, la cesta de la freidora, el depósito de aceite, el colector de condensación y la carcasa se pueden lavar en el lavavajillas. Seque bien todas las piezas después de la limpieza.
11. El cable de alimentación, el panel de control y la sección eléctrica no deben sumergirse nunca en agua ni en ningún otro líquido. Limpie con cuidado la superficie externa del panel de control con un paño húmedo con algo de jabón o sólo con agua.
12. Asegúrese de que tanto la tapa como el depósito de aceite se sequen completamente después del lavado y antes del uso.
13. Monte la freidora
    - Introduzca la sección eléctrica
    - Introduzca el depósito de aceite
    - Introduzca la unidad del panel de control
    - Introduzca el colector de condensación
    - Vuelva a colocar la cesta de la freidora
    - Vuelva a colocar los filtros y la cubierta del filtro
    - Introduzca y cierre la tapa

SUSTITUCIÓN Y LIMPIEZA DE LOS FILTROS

NOTA: Sustituya los filtros cada 3 meses o cada 12 usos.

1. Abra la tapa del filtro y saque los filtros.
2. El filtro de grasa blanco debe lavarse con agua caliente con jabón. Deje que se seque al aire.
3. Los filtros antiolores de carbón vegetal no se deben lavar. Es recomendable sustituirlos cada 3 meses o cada 12 usos.
4. Ponga la cubierta de filtro en el lavavajillas. Seque bien después de limpiarlo.
5. Coloque primero el filtro de grasa blanco y luego el de carbón vegetal antiolores. Luego, vuelva a colocar la cubierta del filtro.

TIEMPO Y TEMPERATURA DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción de esta tabla son orientativos y deben ajustarse según sean las cantidades y el grosor de los alimentos, así como a su propio gusto.

La freidora tarda 7-10 minutos en precalentarse para alcanzar la temperatura deseada (la luz indicadora de "Listo" (Ready) se encenderá y apagará al freír, debido a que la temperatura fluctúa al introducir los alimentos).

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMP.	TIEMPO (MINUTOS)
Tiras de pollo	190°C	5 à 8
Trozos de pollo deshuesados	180°C	15 à 20
Pescado, rebozado, fresco	170°C	8 à 10
Patatas fritas, congeladas	190°C	3 à 5
Buñuelos	190°C	2 à 4
Aros de cebolla	190°C	3 à 5
Gambas rebozadas	190°C	2 à 4

NOTA: El pollo congelado preenvasado y cocinado puede hacerse más rápidamente que en el tiempo arriba indicado.

CONSEJOS PARA EL USO Y EL ALMACENAMIENTO DEL ACEITE

NOTA: No utilice aceite aliñado o aromatizado, como el de castañas, aceite de oliva, manteca o grasa animal, ya que tienen un punto de humeo bajo. Utilice aceite vegetal de mezcla, aceite de maíz puro, aceite de girasol, aceite de soja o aceite de colza. Estos aceites se pueden usar sin problemas en la freidora, ya que tienen un punto de humeo alto. El aceite de cacahuete no es recomendable, ya que afecta mucho al sabor.

- Los aceites nunca se deben mezclar para freír.
- Las temperaturas elevadas, el agua y las partículas de alimentos quemadas afectan al punto de humeo del aceite.
- Cambie el aceite si advierte:
  - Humo excesivo a temperaturas normales
  - Decoloración acusada del aceite u olores rancios
  - Excesiva formación de espuma alrededor de los alimentos que se fríen

- El aceite se oscurece con el uso, debido a que las moléculas del aceite y de los alimentos se queman al estar sometidas a temperaturas altas y prolongadas. Cuanto más usa el aceite, más denso se vuelve. Su viscosidad cambia debido a la modificación de la estructura molecular del mismo. Si se forma humo en la superficie del aceite antes de que la temperatura alcance los 190 °C, este aceite ya no freirá correctamente.
- Cuando fría alimentos con sabores y/o aromas fuertes, como el pescado o el pollo, utilice el aceite una sola vez.
- Puede conservar algo la frescura del aceite filtrándolo con un filtro de aceite de cocina o con un tamiz fino. Aunque guardar el aceite en la nevera puede hacer que dure más, no debe hacerlo, ya que los cambios de temperatura del aceite provocarían salpicaduras al calentarlo.
- Guarde el aceite tapado y en un lugar oscuro durante un máximo de tres meses. Compruebe el color y el olor del aceite antes de usarlo, así como la abundancia de espuma. Deseche el aceite si muestra alguno de estos signos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	MOTIVO	SOLUCIÓN
La freidora no funciona	La unidad del panel de control no está bien colocada	Reinstale la unidad del panel de control
	La sección eléctrica no se ha instalado correctamente	Reinstale la sección eléctrica
	La freidora no se ha enchufado	Ponga el mando de control de temperatura en ON (encendido)
	El boton de sobrecalentamiento se ha activado	Para reiniciar, presione el boton de sobrecalentamiento, ubicado en la pared posterior del panel de control
	La toma de corriente no funciona	Introduzca el cable de alimentación en la toma de la impresora y luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared
		Compruebe los fusibles o el interruptor
El aceite se desborda	El depósito de aceite está demasiado lleno	Quite aceite (cuando esté frío), asegurándose de que el nivel quede entre las marcas de "MIN" y "MAX"
	Alimentos con demasiada agua	Seque los alimentos con papel de cocina
	Tandas demasiado grandes	Introduzca menos alimentos en la cesta

PROBLEMA	MOTIVO	SOLUCIÓN
La comida sale grasienta o no crujiente	Tandas demasiado grandes	Introduzca menos alimentos en la cesta
	Temperatura del aceite demasiado baja	Aumente la temperatura del aceite
	Está usando un tipo de aceite inadecuado	Utilice un buen aceite vegetal (consulte CONSEJOS PARA EL USO DEL ACEITE)
Olor desagradable	El aceite está pasado	Cambie el aceite
La tapa no se abre	La tapa no se ha instalado bien	Introduzca verticalmente la tapa asegurándose de que el alambre de metal quede bien introducido en abrazadera de metal de la base de la unidad

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Si requiere asistencia técnica adicional para su producto o si quiere saber más sobre nuestro servicio de asistencia técnica postventa por favor llámenos.

Servicio Atención al Cliente
902 051 502

RECETAS

BUÑUELOS DE MANZANA

3 tazas de harina normal
2 cucharaditas de levadura
1/2 cucharadita de sal
1 taza de azúcar
1 huevo, ligeramente batido
4 cucharadas de aceite
1 cucharadita de extracto de vainilla
El zumo de 1 naranja (1/3 de taza)
1 taza de manzana picada

Precaliente el aceite a 190 °C. Mezcle la harina, la levadura, la sal y el azúcar; reserve. Mezcle el huevo, el aceite y la vainilla. Mezcle los ingredientes secos con los líquidos y remueva hasta que quede una mezcla homogénea. Añada el zumo de la naranja y la manzana y mezcle bien. Ponga una cucharadita de la mezcla en la cesta de la freidora. Cierre la tapa y baje la cesta al aceite. Fría durante 2 minutos hasta que quede crujiente y dorado. Saque la cesta del aceite y deje escurrir. Abra la tapa y póngala sobre un plato cubierto con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. Espolvoree con azúcar glass o una mezcla de azúcar normal y canela; sirva inmediatamente.

REBOZADO CON CERVEZA PARA PESCADO O POLLO

2 huevos (separados)
1 cucharada de aceite o mantequilla
1 cucharadita de sal
1/4 de cucharadita de pimienta negra molida
1 taza y media de harina normal
3/4 taza de cerveza desgasada

Precaliente el aceite a 190 °C. Bata las yemas de los huevos con el aceite/mantequilla, la sal y la pimienta. Añada la harina y la cerveza a la mezcla. Bata bien los ingredientes y déjelos en la nevera de 3 a 12 horas. Cuando vaya a usar la mezcla, mezcle bien las 2 claras de huevo hasta que adquieran consistencia y añádalas a la misma. Corte el pescado o las pechugas de pollo en porciones. Reboce las porciones con poca harina y páselas por la mezcla de cerveza. Ponga el pescado en la cesta de la freidora. Cierre la tapa y baje la cesta al aceite. Fría durante 3 minutos hasta que quede dorado. Fría el pollo durante 5-8 minutos hasta que quede dorado y bien cocinado. Saque la cesta del aceite y deje escurrir. Abra la tapa y coloque sobre un plato cubierto con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

POLLO FRITO

1 taza y media de harina normal
1 cucharadita de sal aromatizada
1 pollo cortado (1,1 kg) listo para freír
1/4 de cucharadita de sal
1 taza y cuarto de leche

Precaliente el aceite a 190 °C. Mezcle la harina y los condimentos. Sumerja los trozos de pollo en la mezcla de harina, páselos por leche y vuelva a pasarlos por harina. Coloque el pollo en la cesta de la freidora. Cierre la tapa y baje la cesta al aceite. Fría durante 20 minutos o hasta que quede dorado y bien hecho. Saque la cesta del aceite y deje escurrir. Abra la tapa y póngala sobre un plato cubierto con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

POLLO KIEV

4 pechugas de enteras de pollo deshuesadas y sin piel
1 porción de mantequilla o margarina
1 cucharada de perejil picado
11 cucharadita y media de sal
1 cucharada de cebolla picada
1/2 de taza de harina
1 huevo batido
1 taza de pan rallado

Precaliente el aceite a 190 ºC. Coloque las pechugas de pollo entre dos trozos de plástico de cocina transparente. Golpéelas con un martillo de madera hasta que tengan un grosor de unos 6 mm. Quite el plástico. Mezcle la cebolla, el perejil y la sal y espolvoree el pollo con esta mezcla. Corte el trozo de mantequilla en 8 partes. Coloque un trozo de mantequilla en el pollo condimentado, hacia uno de los extremos. Enrolle como si fuera un brazo de gitano, comenzando por la parte con la mantequilla y metiendo los lados de la carne. Presione para que quede bien cerrado. Fíjelo con mondadientes. Espolvoree con harina, sumerja en el huevo batido y páselo por el pan rallado. Enfríe bien los rollos de pollo (al menos durante una hora). Coloque el pollo enrollado en una capa en la cesta de la freidora. Cierre la tapa y baje la cesta al aceite. Fría durante 5 minutos hasta que quede dorado. Abra la tapa y compruebe que esté hecho. Saque un trozo del aceite. Si puede introducir un tenedor fácilmente, el pollo está hecho. Saque la cesta del aceite y deje escurrir. Coloque sobre un plato cubierto con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

DONUTS RÁPIDOS

Masa de bizcocho refrigerada
1/2 taza de azúcar

Precaliente el aceite a 190 ºC. Vaya tomando la masa de bizcocho y forme porciones. Aplánelas un poco con la palma de la mano. Con un dedo, haga agujeros en el centro de cada porción para darles la forma de un donut. Ponga las porciones en la cesta de la freidora. Cierre la tapa y baje la cesta al aceite. Fría durante 2 minutos, déles la vuelta una vez. Saque la cesta del aceite y deje escurrir. Abra la tapa y coloque sobre un plato cubierto con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. Cubra el donut con una mezcla de canela y azúcar. Sirva tibio.

CROQUETAS DE JAMÓN

3 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de sal
2 tazas de jamón cocido picado
2 cucharadas de perejil picado
2 cucharadas de zumo de limón
1/3 de taza de harina
1 taza de leche
1 cucharada de cebolla picada
2 huevos
1 / 3 de taza de pan rallado

Funda la mantequilla en una sartén; mezcle con la harina y la sal. Añada leche y remueva. Cocine a fuego bajo y removiendo constantemente hasta que se espese. Añada el jamón, la cebolla y el perejil; extienda en un recipiente plano engrasado y deje enfriar bien. Bata los huevos y el zumo de limón. Haga 8 croquetas con la mezcla del jamón; páselas por el huevo y luego por el pan rallado.

Caliente el aceite a 185°C; fría las croquetas durante 5 minutos o hasta que queden doradas. Deje escurrir en papel de cocina.

GARANTÍA PARA EUROPA

Guarde este recibo, ya que lo necesitará para cualquier reclamación cubierta por la garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, como se indica en el presente documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el dispositivo deje de funcionar debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se verán afectados por la presente garantía. Únicamente Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") podrá modificar las disposiciones relativas a la misma.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el dispositivo, o cualquier parte del mismo, que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- no se haya modificado el dispositivo de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, fuerza mayor, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertos por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, entre otros, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertas por esta garantía.

Los derechos previstos en la presente garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el dispositivo incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben tirar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Reino Unido

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico sempre se deve seguir medidas de segurança importantes como as que seguem:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

1. **NÃO** toque em superfícies quentes. Use pegas ou manípulos.
2. Para proteger contra o risco de incêndio, choque eléctrico e danos pessoais não emergir o painel de controlo, extensão, fio eléctrico ou fichas em água ou outros líquidos.
3. É necessária uma supervisão atenta quando a fritadeira é usada por ou próximo de crianças. As crianças não devem usar este aparelho.
4. Desligue a ficha da tomada quando não estiver em uso, antes de instalar ou remover peças e antes de limpar. Deixe arrefecer completamente antes de instalar ou remover peças e antes de limpar o aparelho.
5. **NÃO** ligue os electrodomésticos com uma extensão ou tomada danificada, depois do aparelho avariar ou de ter caído ou ter sido danificado. Leve o aparelho ao Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou para um ajustamento eléctrico ou mecânico.
6. Este aparelho só deve ser utilizado numa superfície dura, plana e resistente ao calor.
7. Quando usar este aparelho, certifique-se que há suficiente espaço para ventilação por cima e por todos os lados, para circulação do ar.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar acidentes.
9. **NÃO** use no exterior.
10. **NÃO** deixe o fio pendurado na ponta da mesa ou balcão, ou a tocar superfícies quentes, incluindo o fogão.
11. **NÃO** coloque sobre ou próximo de um queimador eléctrico ou a gás que esteja quente ou num fogão quente.
12. Deve-se ter muito cuidado quando se muda a fritadeira contendo óleo quente. Use sempre luvas ou panos resistentes ao calor.
13. Ligue sempre a ficha ao aparelho primeiro, e depois ligue a extensão AC na tomada na parede. Para desligar, gire o controlo para OFF e espere que o óleo arrefeça antes de o retirar, e de seguida retire a extensão AC da tomada na parede.
14. **NÃO** use o aparelho para outros fins excepto para os quais foi fabricado.
15. Assegure-se que as pegas estão bem montadas no cesto e trancadas no lugar.
16. Verifique periodicamente se os parafusos dos pés estão soltos. Use uma chave de parafusos Philips para apertar os pés. **CUIDADO:** o aperto excessivo pode remover os parafusos ou rachar os pés.

17. Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso.
18. Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser sob supervisão ou se lhes foram dadas instruções relativamente ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
19. É necessária uma supervisão cuidadosa quando qualquer electrodoméstico é usado por ou próximo de crianças ou indivíduos incapacitados.

ESTE APARELHO DESTINA-SE APENAS A USO DOMÉSTICO.

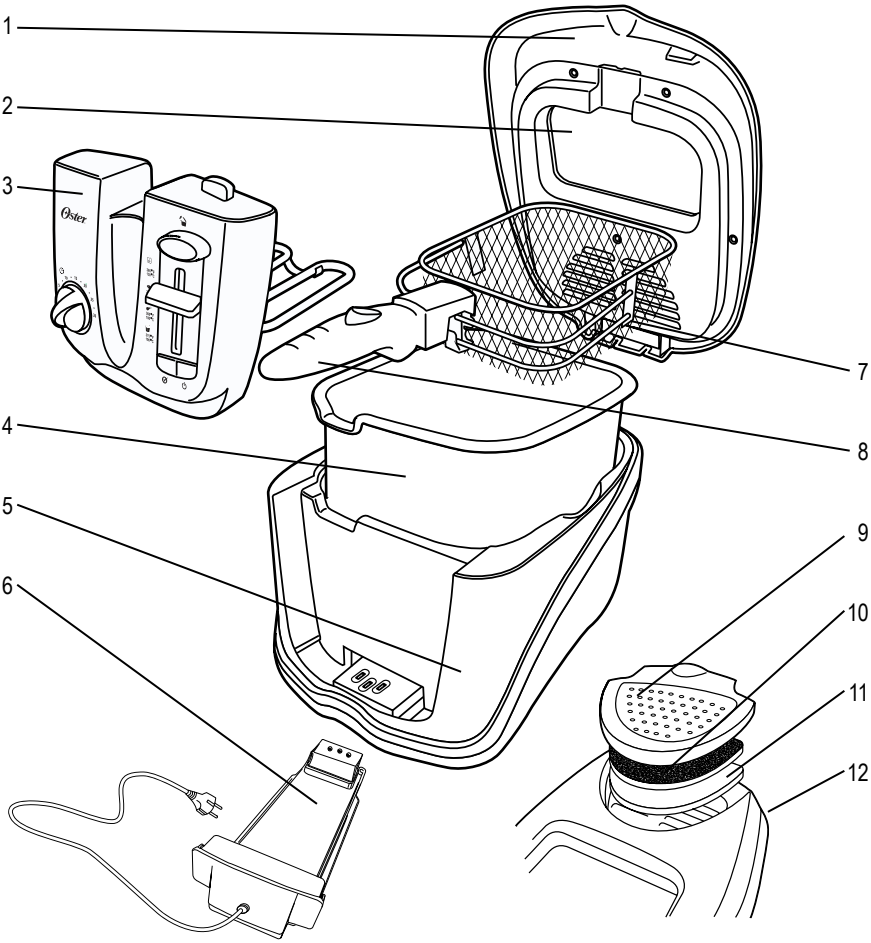
Esta fritadeira está equipada com um Sistema de Cabo de Alimentação exclusivo que inclui uma extensão no fundo com um fio que se separa da unidade quando é exercida uma certa força (consultar detalhes na secção “DESCRIÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO” para identificação).

É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de se enrolar ou tropeçar num fio comprido. AVISO: Não use uma extensão.

Não possui peças para assistência. Não tente prestar assistência a este produto.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Tampa
2. Janela
3. Painel de Controlo
4. Reservatório de Óleo
5. Carcaça
6. Vareta de Aquecimento (com cabo de alimentação)
7. Cesto para Fritar
8. Pega de Recolher
9. Cobertura do Filtro
10. Filtro de Cheiros em Carvão Odor Filter
11. Filtro de Gorduras Brancas
12. Peça de Condensação

PREPARAÇÃO DA SUA FRITADEIRA PARA USO

Antes de usar pela primeira vez, retire todos os materiais de embalagem do interior e do exterior da fritadeira. Assegure-se que a fritadeira está desligada. Lave o cesto para fritar e o reservatório do óleo removível em água quente e sabão. Limpe o Elemento de Aquecimento Cool Zone suavemente com um pano húmido. Seque bem todas as partes. Consulte a secção LIMPEZA E CUIDADOS.

Quando estiver a montar a unidade, insira a tampa verticalmente para se assegurar que a peça de metal está totalmente inserida na chaveta de metal na base.

CUIDADO: não emergir o fio, ficha, extensão ou painel de controlo na água.

DICAS PARA FRITAR

- Encha a unidade com óleo somente entre a linha da capacidade máxima e a da capacidade mínima.
- Não encha demasiado o cesto. Para obter os melhores resultados, os alimentos a serem fritos devem estar rodeados de óleo. A colocação de alimentos em excesso provoca a descida da temperatura, fazendo com que fiquem encharcados em óleo. Os alimentos devem estar completamente submersos em óleo.
- Assegure-se que os cristais do gelo foram completamente removidos dos alimentos e que estes estão completamente secos. O gelo ou a água em excesso podem provocar salpicos e/ou derrame do óleo.
- Os alimentos revestidos (pão ralado, folhados, etc.) são os melhores para fritar. A cobertura funciona como uma camada de protecção mantendo os alimentos húmidos por dentro e estaladiços por fora.
- Para melhores resultados, descongele os alimentos 20 minutos antes de os fritar.
- Frite os alimentos à temperatura correcta para obter os melhores resultados. Assim evitará queimados e terá uma comida estaladiça, com uma cor única.
- A galinha cozinhada, pré-embalada, poderá fritar mais depressa do que os alimentos não cozinhados.
- Para um fritar uniforme, abane o cesto a meio do ciclo de fritar.

USAR A SUA FRITADEIRA

NOTA: Nunca ligue a fritadeira com o reservatório do óleo vazio. Use sempre a fritadeira numa superfície plana, resistente ao calor.

1. Por favor certifique-se que a extensão se encontra inserida no fundo da fritadeira antes de posicionar correctamente o reservatório do óleo e o painel de controlo. Consulte também o pt. 13 da secção "LIMPEZA E CUIDADOS".
2. Abra a tampa carregando no botão de Abrir a Tampa.
3. Retire o cesto de fritar levantando a pega do cesto para cima (tranque na posição horizontal) e para fora da fritadeira.
4. Assegure-se que o reservatório do óleo se encontra no lugar. Despeje o óleo de fritar no reservatório do óleo até atingir a marca da linha entre “MIN” e “MAX” dentro do reservatório. **NÃO ENCHA DEMAIS OU DE MENOS.**
5. Substitua o cesto de fritar e feche a tampa. Retire da posição de espera no cesto e coloque-o no óleo.
6. Assegure-se que a fritadeira está desligada (OFF), então insira a ficha na tomada.
7. Para ligar a fritadeira, rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
8. Ponha o Botão de Controlo na posição ligada (ON). A luz de aviso de corrente acenderá.
9. A Luz que indica que a fritadeira está pronta acenderá quando atingir a temperatura desejada. Levante o cesto de fritar levantando a pega (para a posição horizontal) e drene o óleo em excesso. Carregue no botão para abrir a tampa, retire o cesto de fritar e coloque num toalhete de papel.
10. Coloque os alimentos dentro do cesto de fritar. Não frite demasiadas peças de cada vez. A sobrecarga baixará a temperatura, fazendo com que a comida absorva muito óleo e não fique bem frita. Para melhores resultados com alimentos congelados, reduza a quantidade de alimentos a fritar.

    NOTA: Não adicione água ou alimentos molhados no óleo a ferver. Mesmo pequenas quantidades de água podem causar salpicos. Retire os cristais de gelo em excesso dos alimentos congelados antes de os colocar no cesto de fritar.
11. Retire o cesto de fritar e feche a tampa. Deslize o botão de trancar na pega do cesto para o soltar e desça o cesto de fritar para o óleo.

    AVISO: Feche sempre a tampa antes de emergir alimentos em óleo. Não emergir ou drenar comida com a tampa retirada ou aberta.
12. Rode o botão de controlo de tempo para o tempo desejado. Para saber o tempo que demora a fritar, consulte a tabela TEMPO A FRITAR E TEMPERATURA, ou use o tempo recomendado na sua receita.

13. Quando o tempo terminar, ouvirá uma campainha. A fritadeira desligar-se-á e começará a arrefecer. Levante a pega do cesto (tranque na posição horizontal) para tirar os alimentos do óleo. Para retirar o óleo em excesso e manter os alimentos estaladiços, deixe-os escorrer pelo menos 10 a 20 segundos antes de os retirar. Abra a tampa, retire o cesto de fritar pela pega e despeje o conteúdo num prato com bastantes camadas de toalhetes de papel para absorver o excesso de óleo antes de servir.

    NOTA: Se fritar mais do que uma dose de comida, assegure-se que ligou novamente o botão de controlo de tempo na posição ON, espere que a luz indicadora que está pronta se acenda e siga os passos 10 a 13 como descrito acima.

14. Quando terminar de fritar, assegure-se que a fritadeira está desligada na posição OFF.

    ADVERTÊNCIA: DESLIGUE SEMPRE O BOTÃO DE CONTROLO DE TEMPO RODANDO-O PARA A POSIÇÃO OFF E DEPOIS DESLIGUE O FIO DA TOMADA NA PAREDE.

LIMPEZA E CUIDADOS

ADVERTÊNCIA: Coloque sempre o botão de controlo do tempo na posição OFF e de seguida desligue da tomada da parede ANTES de desligar o fio.

AVISO:

- Não mergulhe o fio em água ou quaisquer outros líquidos.
- Não insira pinos ou outros objectos afiados nos buracos do fim do fio magnético.
- Não use qualquer tipo de esfregão de alumínio para limpar os contactos magnéticos.
  NOTA: Assegure-se que a fritadeira arrefeceu completamente antes de a limpar.

1. Desligue a unidade. Ponha-a em OFF.
2. Desligue da tomada e deixe-a arrefecer completamente.
3. Retire a Tampa. (Ver Figura 1)
4. Abra a tampa dos filtros e retire-os.
5. Retire o cesto de fritar.
6. Levante o painel de controlo da frente da fritadeira.
7. Quando a unidade arrefecer completamente levante o reservatório de óleo com cuidado, directamente para cima e para fora segurando a borda do reservatório do óleo. Se planeia usar o óleo novamente, consulte as DICAS PARA USO E ARMAZENAMENTO DE ÓLEO na página 8.

    AVISO: Não retire o reservatório do óleo até a unidade ter arrefecido completamente e estar esligada.

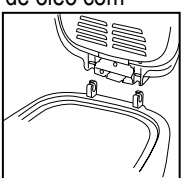


Figura 1

8. Retire a tomada da parte detrás da fritadeira. (ver a figura 2)
9. Retire o compartimento de recolha da condensação detrás da fritadeira.

   NOTA: Este compartimento recolherá a água condensada dentro da tampa, quando esta for aberta depois de fritar. Lembre-se de esvaziar e limpar o compartimento de recolha da condensação depois de cada utilização. Para limpar enxagúe em água morna e seque.

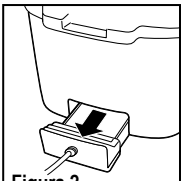


Figura 2

10. A tampa, cobertura do filtro, cesto de fritar, reservatório de óleo, compartimento de recolha e manutenção da condensação podem ser lavados na máquina de lavar louça. Seque todas as peças completamente depois de lavadas.
11. O fio, painel de controlo e tomada, nunca devem ser mergulhados em água ou outros líquidos. Limpe a superfície exterior do painel de controlo suavemente com um pano húmido com uma solução ligeira de sabão ou apenas água.
12. Assegure-se que a tampa e o reservatório do óleo estão completamente secos depois da lavagem e antes da utilização.
13. Montagem da Fritadeira
    - Insira a tomada
    - Insira o reservatório de óleo
    - Insira o painel de controlo
    - Insira o compartimento de recolha da condensação
    - Substitua o cesto para fritar
    - Substitua filtros e cobertura dos filtros - Insira e feche a tampa

SUBSTITUIÇÃO E LIMPEZA DOS FILTROS

NOTA: Substitua os filtros de 3 em 3 meses ou depois de serem utilizados 12 vezes.

1. Abra a cobertura dos filtros e retire-os.
2. O filtro da gordura branca pode ser lavado em água quente com sabão. Deixe secar.
3. Os filtros de carvão para controlar os cheiros não devem ser lavados. Recomenda-se a sua substituição de 3 em 3 meses ou depois de serem utilizados 12 vezes.
4. Coloque a cobertura do filtro na máquina de lavar louça. Seque completamente depois de lavado.
5. Coloque o filtro da gordura branca primeiro, seguido do filtro do cheiro em carvão. De seguida, substitua a cobertura do filtro.

TEMPO E TEMPERATURA PARA FRITAR

Os tempos de fritar indicados nesta tabela são um guia e devem ser ajustados para responder às diferentes quantidades ou espessura dos alimentos e para responder ao seu próprio gosto.

O tempo de pré-aquecimento é de 7 a 10 minutos para a fritadeira atingir a temperatura desejada (A luz indicadora que está pronta variará entre On/Off durante o fritar, visto que a temperatura flutua devido à quantidade de alimentos).

ALIMENTO	**TEMPERATURA**	**TEMPO (MINUTOS)**
Tiras de Galinha	190°C	5 à 8
Pedaços de Galinha, com osso	180°C	15 à 20
Peixe, Polmes, Frescos	170°C	8 à 10
Batatas Fritas, Congeladas	190°C	3 à 5
Fritos	190°C	2 à 4
Rodelas de Cebola	190°C	3 à 5
Camarão, Empanado	190°C	2 à 4

NOTA: Galinha congelada cozinhada pré-embalada pode fritar em menos tempo do que indicado acima.

DICAS PARA O USO E ARMAZENAMENTO DO ÓLEO

NOTA: Não use óleo condimentado ou com sabores tais como nogueira, azeite, banha de porco ou sebo porque têm um baixo teor de fumo. Use óleo vegetal de mistura, óleo puro de milho, óleo de girassol, óleo de soja, ou óleo de sementes de uva (óleo canola). Estes óleos podem ser usados na sua fritadeira visto terem um alto teor de fumo. Não é recomendado o óleo de amendoim porque afecta muito o sabor.

- Nunca se devem misturar óleos para fritar.
- A temperatura elevada, a água e as partículas de comida queimada fazem colapsar o teor de fumo do óleo.
- Substitua o óleo se notar:
  - Fumo excessivo a temperaturas normais
  - Forte descoloração do óleo
  - Cheiro a ranço
  - Espuma excessiva à volta dos alimentos a serem fritos

- O óleo escurece com o uso porque o óleo e as partículas dos alimentos queimam-se quando são sujeitas a calor alto/prolongado. Quanto mais usar o óleo, mais ele fluirá lentamente. A viscosidade altera-se devido às alterações na estrutura molecular do óleo. Quando o fumo aparece na superfície do óleo antes de a temperatura atingir 190° C, o óleo já não frita bem.
- Quando fritar alimentos com sabor forte e/ou aroma como peixe e galinha, use o óleo só uma vez.
- Filtrar o óleo com um filtro de cozinhar ou uma rede fina pode ajudar a conservar a sua frescura. Apesar de a conservação do óleo no frigorífico poder prolongar a sua duração, isto nunca deve ser feito. O processo de refrigeração seguido da temperatura ambiente causa salpicos excessivos durante o processo de aquecimento.
- Guarde o óleo coberto num local escuro fresco, até um máximo de três meses. Verifique a cor, cheiro e espuma excessiva do óleo antes de o usar. Deite-o fora se revelar qualquer um destes factores.

REPARAÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Fritadeira não funciona	O Painel de Controlo está mal colocado	Reinstale o Painel de Controlo
	Tomada instalada incorrectamente	Reinstale a Tomada
	Desligado (Não em ON)	Rode o Botão do Controlo do Tempo para ON
	Não está ligado à corrente	Insira o fio no suporte da fritadeira, de seguida insira a ficha na tomada
	O botão de sobre-aquecimento foi ativado	Para reiniciar, pressione o botão de sobre-aquecimento que fica localizado na parede posterior do painel de controle
	Tomada sem corrente	Verifique os fusíveis
Derrame de óleo	Reservatório do óleo demasiado cheio	Retire o excesso de óleo (quando frio) (Encha entre a marca “MIN” e “MAX”.)
	Demasiada água na comida	Seque os alimentos com toalhas de papel
	Demasiados alimentos	Ponha menos comida no cesto

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Comida ensopada ou não estaladiça	Demasiados alimentos	Coloque menos alimentos no cesto
	Temperatura do óleo muito baixa	Aumente a temperatura do óleo
	Uso do tipo errado de óleo	Use óleo vegetal bom (ver DICAS PARA USO DO ÓLEO)
Mau cheiro	Óleo não é fresco	Substitua o óleo
Tampa não abre	A Tampa não está bem colocada	Insira a tampa na vertical assegurando-se que o fio metálico está bem inserido no suporte de metal na base da fritadeira

RECEITAS

FRITOS DE MAÇÃ

3 copos de farinha
2 colheres de chá de fermento
1/2 colher de chá de sal
1 copo de açúcar
1 ovo, ligeiramente batido
4 colheres de sopa de óleo
1 colher de chá de extracto de baunilha
Sumo de 1 laranja (1/3 copo)
1 copo de maçã picada

Aqueça o óleo a 190°C. Combine a farinha, o fermento, o sal e o açúcar e ponha de lado. Misture o ovo com o óleo e a baunilha. Misture os ingredientes líquidos e secos e mexa misturando bem. Adicione o sumo de laranja e a maçã e misture bem. Coloque uma colher de chá da mistura no cesto de fritar levantado. Feche a tampa e baixe o cesto para o óleo. Frite durante 2 minutos até ficar estaladiço e castanho. Retire o cesto do óleo e deixe escorrer. Abra a tampa e coloque num prato coberto com papel para absorver o excesso de óleo. Polvilhe com açúcar de confeiteiro ou uma mistura de açúcar granulado e canela; sirva imediatamente.

BATIDO DE CERVEJA PARA PEIXE OU GALINHA

2 ovos (separados)
1 colher de de sopa óleo ou manteiga
1 colher de chá de sal
1/4 de colher de chá de pimenta negra moída
11/3 copo de farinha
3/4 de copo de cerveja

Aqueça o óleo a 190°C. Bata as gemas dos ovos com óleo/manteiga, sal e pimenta. Adicione alternadamente a farinha e a mistura com a cerveja. Bata os ingredientes bem e refrigere durante 3 a 12 horas. Quando a mistura estiver pronta para ser usada adicione com cuidado as claras em castelo de 2 ovos. Unte o peixe ou o peito de galinha. Cubra ligeiramente com farinha e de seguida mergulhe no batido de cerveja. Coloque o peixe no cesto de fritar. Feche a tampa e desça o cesto para o azeite. Frite durante 3 minutos ou até estar dourado. Frite a galinha durante 5 a 8 minutos até estar castanha e totalmente frita. Retire o cesto do óleo e deixe escorrer. Abra a tampa e coloque num prato coberto com papel para absorver o excesso de óleo.

GALINHA FRITA

11/2 copo farinha
1 colher chá sal condimentado
1 galinha p/ fritar (1.1 Kg), cortada
1/4 colher chá sal
11/4 copo leite

Aqueça o óleo a 190°C. Combine a farinha e os temperos. Embrulhe as peças de galinha na mistura de farinha, a seguir em leite e novamente em farinha. Coloque a galinha no cesto elevado. Feche a tampa e desça o cesto para o óleo. Frite durante 20 minutos ou até ficar alourado e bem frito. Retire o cesto do óleo e deixe escorrer. Abra a tampa e coloque num prato coberto com papel para absorver o excesso de óleo.

GALINHA À KIEV

4 peito de galinha, sem osso, completos
1 colher de sopa cebola picada
1 colher de sopa salsa picada
11/2 colher chá sal
1 barra manteiga ou margarina
1/2 copo farinha
1 ovo, batido
1 copo pão ralado, bem fino

Aqueça o óleo a 190°C. Coloque os peitos de galinha entre duas folhas de plástico. Bata-lhe com o macerador até atingir a espessura de 6 mm. Remova o plástico. Misture as cebolas, a salsa, o sal e polvilhe a galinha. Corte a manteiga em 8 pedaços. Coloque um pedaço de manteiga no fim de uma peça de galinha temperada. Faça um rolo, começando na ponta com a manteiga, acondicionando a carne nos lados. Aperte para fechar bem. Prenda com palitos. Polvilhe com farinha, molhe nos ovos batidos e enrole com o pão ralado. Refrigere os rolos de galinha durante pelo menos uma hora. Coloque os rolos de galinha numa fila única no cesto de fritar. Feche a tampa e baixe o cesto para o óleo. Frite durante 5 minutos ou até estarem castanhos. Abra a tampa e verifique se estão fritos, tirando um pedaço de galinha do óleo. Quando o garfo entrar facilmente a galinha está frita. Retire o cesto do óleo e drene. Abra a tampa e coloque num prato coberto com papel para absorver o excesso de óleo

DOUGHNUTS RÁPIDOS

Lata de biscoitos refrigerados
1/2 copo de açúcar

Aqueça o óleo a 190°C. Agarre em cada biscoito e espalme ligeiramente com a palma da mão. Com o dedo faça buracos no centro de cada biscoito para parecerem doughnuts. Coloque no cesto de fritar elevado. Feche a tampa e desça o cesto para o óleo. Frite durante 2 minutos virando uma vez. Abra a tampa e coloque num prato coberto com papel para absorver o excesso de óleo. Polvilhe com uma mistura de açúcar e canela; Sirva quente.

CROQUETES DE FIAMBRE

3 colheres de manteiga vegetal
1 colher chá sal
2 copos fiambre bem picado
2 colheres de sopa salsa picada
2 colheres de sopa sumo limão
1/3 copo farinha
1 copo leite
1 colher de sopa cebola picada
2 ovos
1/3 copo pão ralado, bem fino

Numa frigideira, derreta a manteiga vegetal; misture a farinha e o sal. Adicione o leite, mexendo bem. Cozinhe em lume brando, mexendo sempre, até engrossar. Adicione o porco, a cebola e a salsa; deite numa frigideira baixa untada e refrigere adequadamente. Bata os ovos com o sumo de limão. Refrigere a mistura em 8 porções; mergulhe cada uma na mistura dos ovos e depois cubra com pão ralado.

Aqueça até 185°C; frite os croquetes durante cerca de 5 minutos cada, ou até estarem alourados. Coloque em toalhas de papel.

GARANTIA PARA EUROPA

Guarde o seu recibo, já que ele será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia.

Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento.

Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrico, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais. Apenas a Holmes Products (Europe) Ltd. (“Holmes”) tem o direito de alterar estes termos.

A Holmes compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:

- comunique prontamente ao local de compra ou à Holmes o problema; e
- o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela Holmes.

Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controlo da Holmes, reparações ou alterações por alguém não autorizado pela Holmes ou incumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.

Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.

Se o seu aparelho incluir uma garantia ou um certificado específico para o país, por favor consulte os termos e as condições dessa garantia ou certificado em vez desta, ou contacte o seu revendedor local autorizado para mais informações.

Os resíduos de equipamentos eléctricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Recorra a instalações de reciclagem, caso existam. Contacte-nos por correio electrónico para enquiriesEurope@jardencs.com para obter mais informações sobre reciclagem e REEE.

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd.,
1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

©2010 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions.
Tous droits reservés. Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd.,
1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

©2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd.,
1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

©2010 Sunbeam Products, Inc. operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions.
Todos os direitos reservados. Distribuido pela Holmes Products (Europe) Ltd.,
1 Francis Grove, London SW10 4DT, United Kingdom.

www.oster.com

Printed in PRC Impimé en République de Chine Impreso en China Impresso na RPC

P.N.135629
CBA -062110